

### VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO RISERVA CLEMENTE VII

#### Expertise:

Anbaugebiet	Toskana – Italien
Weingut	Castelli del Grevepesa
Lage	Verschiedene Weingärten
Boden	vorwiegend sandige Kreideböden
Rebsorte(n)	Trebbiano, Malvasia
Ausbau	Handlese, Trocknung auf Schilfmatten, Vergärung und Ausbau für mind. 36 Monate in kleinen Eichenholzfässern
Alkohol	16,5% Vol.
Restzucker	160 g/l
Säure	8,8 g/l



#### Beschreibung:

Leuchtendes Bernstein mit goldgelben Reflexen. Würzig-süße Nase mit Noten von Trockenfrüchten, Waldhonig, kandierten Grapefruit und Vanille. Dazu getrocknete Kräuter, gezuckerte Zitrusfrüchte und gebrannte Mandeln. Am Gaumen ausgesprochen körperreich, sehr viel Würze und ausgesprochen intensive, fast karamellisierte Frucht. Perfekte Balance zwischen der zu stützenden, saftigen Säure und der hohen Süße. Ein deutliches Tanningerüst vom Holzeinsatz gibt dem Wein die nötige dunkle Würze und Vielschichtigkeit. Extrem langes, sehr komplex-würziges Finale auf Weltklasse Niveau.



#### Wein & Speisen:

Passt hervorragend zu Cantucci sowie würzigen und pikanten Käsesorten. Trinktemperatur 12-14° C